



LUGAR DE CELEBRACIÓN

Aula Española del Vino

C/ Simancas 5-C (local a la calle). Entre las calles Viña Virgen y Aguiléñas.
28029 - Madrid.

Metro: línea 1 Valdeacederas (salida Aníbal y Viña Virgen).

Horario: de 11:00 a 14:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

- La cata, definición.
- Las fases de la cata: auditiva, visual, olfativa y gustativa.
 - Auditiva: los diferentes sonidos de los vinos al servirlos en la copa.
 - Visual: el color de un vino nos habla de: su juventud, vejez, evolución y origen, así como de su estado sanitario.
 - Olfativa: el olfato, el sentido más importantes. Las técnicas de la olfacción. Los diferentes aromas más relevantes de los vinos más representativos de

España.

- Gustativa: Las papilas gustativas y su localización en el órgano rector del gusto, la lengua.
- Los sabores fundamentales: dulce, ácido, amargo y el umami.
- La vía nasal de la olfacción o la vía retronasal.
- Las caudalías: la forma de valorar los aromas en la zona retronasal.
- Archivo olfativo: el curso se complementa con un "juego aromático" para que el participante intente reconocer las diferentes notas olfativas más importantes que se detectan en los vinos.

Se catarán 5 vinos: blanco joven, blanco con crianza, tinto joven, tinto con barrica y un vino dulce.

NOTA: por favor, no venir con perfume.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas, se ruega puntualidad.

TIMMING

De 11:00 a 14:00 horas, aproximadamente

PROFESORADO

Jesús Flores Téllez: profesora de Enología de ESAH, enólogo, crítico de vinos, Premio Nacional de Gastronomía y gran experto en cata de vinos

